

# Procédure de qualification

Cuisinières et Cuisiniers CFC

2026

## *Guide de la journée pratique*

Ce document vous permettra de retrouver toutes les informations relatives à votre  
journée d'examen pratique



# Table des matières

---

Table des matières	2
Comment procéder pour l'élaboration de votre corbeille	3
Liste des mets imposés	4
Directives pour la friandise	5
Evaluation de la corbeille de marchandises et des mets imposés	6
Indicateurs « Charge de travail » pour les mets de la corbeille	7
Liste de mise en place de base	8
Corbeille N°1	9
Corbeille N°2	10
Corbeille N°3	11
Corbeille N°4	12
Planification (matin)	13
Planification (après-midi)	14

# Comment procéder pour votre corbeille ?

---

- Lire correctement le devoir de la corbeille.
- Créer les recettes selon les ingrédients proposés et imposés.
- Elaborer votre dossier **en un exemplaire** comprenant :
  - Une page de garde avec votre nom et prénom
  - Eventuellement un sommaire
  - Numéro de la corbeille avec les intitulés exacts des trois mets
  - **Les quatre bons de commande pour les corbeilles de marchandises doivent faire partie d'un document séparé, non attaché et sans fourre plastique et avec vos noms.**
  - Cocher les ingrédients désirés sur la feuille de l'économat de base
  - Les recettes des mets que vous allez exécuter
  - La recette de la friandise
  - La (pré)planification de travail
  - Autres idées (tels que photos, schémas, liste de matériel etc..)

**Le dossier doit être remis le jour de cours à l'EPM au passage du doyen en classe du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026.**

**Si celui-ci n'a pas été rendu le jour de cours, vous devrez l'apporter en main propre, contre signature, chez Hotel & Gastro formation Vaud à Pully, le lieu des cours interentreprises du lundi 30 mars au mardi 31 mars 2026 à 16h.00.**

**HGF-VAUD**  
**F. Boulard Chef expert**  
**Av. Général-Guisan 42 A**  
**1009 Pully**

## Quelques indications récapitulatives :

Est considéré comme hors-d'œuvre froid, un hors d'œuvre composé uniquement d'éléments froids.

Les corbeilles doivent être signées par le formateur en entreprise.

Le potage froid corbeille n°3 doit avoir une cuisson.

Le poisson ainsi que sa garniture doivent être servis chauds, la sauce peut être froide.

Les quantités doivent être adaptées pour un menu de cinq services. (4 personnes)

Deux assiettes seront dressées pour tous les services. Les deux autres portions seront dressées sur un plat de service.

Les produits **imposés (en jaune)** doivent obligatoirement être travaillés et non être utilisés comme garniture simple.

Seuls les produits commandés sur la feuille intitulée « Bon de commande » seront distribués et selon les quantités indiquées.

**Les quatre corbeilles font parties intégrantes de la procédure de qualification en partie écrite et pratique.**

Les recettes des plats imposés ne seront pas imprimées, vous devez donc venir avec votre Pauli-recette, ou vous pouvez photocopier ou écrire celles-ci. Tous les moyens électroniques sont interdits.

Les recettes des cours interentreprises sont sur le site <http://www.hgfvaud.ch>

## Liste des mets imposés 2026

Viandes
Poulet rôti ( <i>jus au romarin servi à part</i> )
Ossobuco cremolata
Entrecôte double grillée, sauce béarnaise ( <i>servie saignante</i> )
Escalope viennoise
Fricassée d'agneau au curry
Poularde au vin rouge
Saltimbocca alla romana
Carré d'agneau rôti au thym
Ragoût de veau aux légumes
Steak de porc sauté, sauce crème au paprika
Quasi d'agneau sauté au jus de moutarde
Bœuf braisé bourguignonne

Farineux
Gnocchi de pommes de terre
Gnocchi romaine
Nouilles fraîches
Polenta Bramata
Pommes allumettes
Pommes croquettes
Pommes rissolées
Pommes château
Risotto
Pommes galette
Spaetzli frisée
Riz pilaf

Petits fours

Légumes
Aubergine grillée
Aubergine sautée à l'œuf
Carottes glacées
Carottes Vichy
Colrabe glacé
Chou rouge braisé
Chou-fleur gratiné
Courgettes grillées
Tranches de courgettes panées et sautées
Poireau étuvé
Endive braisée sous vide ( <i> finition à votre guise</i> )
Epinards étuvés
Fenouil braisé
Côtes de bette à la crème
Flan de carottes
Haricots verts étuvés
Fenouil sauté en croûte de sésame
Laitue braisée aux légumes
Poireau gratiné
Asperges milanaise
Artichaut sous vide ( <i> finition à votre guise</i> )
Ratatouille
Tomate provençale

Entremets
Poire pochée au vin rouge, glace vanille
Biscuit roulé au citron
Crème bavaroise vanille, sauce fraises
Crème renversée au caramel
Eclair mocca
Soufflé glacé au Grand Marnier
Mousse aux framboises
Mousse glacée à la mangue
Mousse au chocolat
Sorbet abricots
Tarte aux pommes
Tartelette aux fraises

A choix

# Friandise

Confectionner une friandise de votre choix pour 4 personnes (250 grammes de pâte maximum)

La recette est libre et n'est pas obligatoirement tirée du Pauli-recette

La recette est à insérer dans votre dossier.

Utiliser uniquement les ingrédients ci-dessous :

- **Produits laitiers**

Lait UHT  
Crème 35 %  
Beurre  
Œufs frais  
Blancs - Jaunes- Entiers pasteurisés

- **Primeurs**

Citrons  
Oranges

- **Economat et produits secs**

Sucre  
Sucre glace  
Sucre vanillé  
Glucose  
Miel  
Fondant  
Pâte d'amande  
Farine  
Sel  
Fleur de sel  
Amandes entières – effilées - moulues  
Amandes blanches moulues  
Noisettes entières - moulues  
Noix de coco râpée  
Noix de Grenoble  
Noix de Pécan  
Pistaches  
Maïzena  
Poudre à lever  
Couverture chocolat  
Poudre de cacao  
Vanille  
Cannelle  
Divers fruits secs  
Confiture de framboises  
Amaretto  
Grand Marnier

# Procédure de qualification “travaux pratiques”

## Evaluation de la corbeille de marchandises / Evaluation des mets imposés

### Libre : Mets de la corbeille de marchandises

#### Mets de la corbeille :

1<sup>er</sup> plat : Hors-d'œuvre

2<sup>e</sup> plat : Potage avec critères

3<sup>e</sup> plat : Mets à base de poisson avec une sauce correspondante et un accompagnement

#### Corbeille de marchandises N°1

1 <sup>er</sup> plat	Hors-d'œuvre <b>froid</b> (Tous les ingrédients doivent être froids)
2 <sup>e</sup> plat	Potage crème avec une garniture
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante et l'accompagnement

#### Corbeille de marchandises N°2

1 <sup>er</sup> plat	Hors-d'œuvre <b>froid</b> (Tous les ingrédients doivent être froids)
2 <sup>e</sup> plat	Consommé ou essence avec une garniture
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, et l'accompagnement

#### Corbeille de marchandise N°3

1 <sup>er</sup> plat	Hors-d'œuvre <b>froid</b> (Tous les ingrédients doivent être froids)
2 <sup>e</sup> plat	Potage froid avec cuisson avec une garniture
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, féculent

#### Corbeille de marchandises N°4

1 <sup>er</sup> plat	Hors-d'œuvre <b>froid</b> (Tous les ingrédients doivent être froids)
2 <sup>e</sup> plat	Potage à base de céréales ou légumineuses avec une garniture
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, féculent

### Imposé : Mets imposés

#### Imposé :

4<sup>e</sup> plat : Plat principal :  
Viande de boucherie / volaille  
Un féculent  
Deux légumes, deux méthodes de cuisson différentes

5<sup>e</sup> plat : Entremets ou dessert  
Friandise à choix

Les mets imposés sont choisis par la commission des examens du canton de Vaud

Les candidats-es seront informé-e-s des mets imposés possibles en temps utile pour qu'ils puissent les préparer correctement (canton d'examen).

Le jour de l'examen, la suite de mets imposé est remise aux candidat-e-s lors de l'entretien spécialisé de 90 minutes. **Mais les recettes écrites ne sont pas données aux candidats(es)**

Les recettes sont tirées du Livre de recettes, de l'actuel Pauli. Les recettes de l'entreprise formatrice peuvent aussi être utilisées ainsi que celles des CIE. Mais, il est impératif, que les méthodes de cuisson et les caractéristiques de chaque mets soient respectées.

Les mets de la corbeille de marchandises et les mets imposés sont à réaliser pour **quatre personnes**.

Vous devez rédiger une recette pour chaque mets de la corbeille de marchandises. Veuillez suivre les directives de la fiche de recette/planification du dossier des cours interentreprises.

Chaque bon de commande aux corbeilles (N°1, N°2, N°3, N°4) est à remplir impérativement.  
Aucune autre feuille, listes ou ingrédients ne sont admis.

Les candidats-es doivent remettre chaque **bon de commande** (fiche relative aux corbeilles N°1, N°2, N°3, N°4) et les fiches de recettes/planification correspondantes **en un exemplaire** pour la date prévue à l'EPM

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » pour les mets de la corbeille 2025

	Charge de travail minime	Charge de travail moyenne	Charge de travail importante
<div> <div></div> <div> <div>Corbeille 1 à 4</div> <div>Hors d'œuvre froid</div> </div> </div>	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- un ingrédient secondaire (les croûtons, les lardons et éléments similaires ne sont pas considérés comme ingrédient secondaire)</li> </ul> </div>	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire</li> </ul> </div>	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire <i>et</i></li> <li>- un élément croustillant <i>et</i></li> <li>- une sauce adaptée</li> </ul> </div>
<div> <div></div> <div> <div>Corbeille 1 à 4</div> <div>Potage selon consignes</div> </div> </div>	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure.</li> </ul> <div>Par exemple :</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement.</li> <li>- Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.</li> </ul> </div>	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites <i>et</i></li> <li>- en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté.</li> </ul> </div>	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites <i>et</i></li> <li>- en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté <i>et</i></li> <li>- l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite.</li> </ul> </div>
<div> <div></div> <div> <div>Corbeille 1 à 4</div> <div>Poisson</div> </div> </div>	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement</li> </ul> </div>	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et un légume</li> </ul> </div>	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et au moins deux légumes utilisés (pas deux modes de cuisson) <i>et</i></li> <li>- une garniture (bouquet d'herbes aromatiques et herbes hachées ne sont pas considérés comme garniture)</li> </ul> </div>
<div> <div></div> <div> <div>Glossaire :</div> </div> </div>	<div> <b>Ingrédients principaux :</b>  Par ingrédient principal est entendu l'élément qui est <u>nommé en premier</u> dans le mets.  <i>(Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède)</i> </div>	<div> <b>Ingrédients secondaires :</b>  Par ingrédient secondaire est entendu l'élément qui est <u>nommé en deuxième</u> dans le mets.  <i>(Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède)</i> </div>	<div> <b>Ingrédients supplémentaires :</b>  Par ingrédient supplémentaire (garniture) est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets.  <i>(Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tièdes et kunquats confits)</i> </div>

# Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification

## Valable pour toutes les corbeilles

Vous disposerez des denrées alimentaires suivantes pendant toute la partie pratique de la procédure de qualification.

Ingrédients Catégories	Denrées alimentaires	Ingrédients Catégories	Denrées alimentaires
Produits laitiers	Beurre de cuisine	Epices	Baies de genièvre
	Crème acidulée		Bâton de cannelle
	Crème entière (35 %, UHT)		Câpres
	Fromage extra-dur (râpé)		Citronnelle
	Lait pasteurisé ou UHT		Clous de girofle
	Yoghourt (nature)		Raifort
			Cumin
Produits à base d'œufs			Curry moulu
	Blanc d'œuf pasteurisé		Gingembre (frais)
	Jaune d'œuf pasteurisé		Gousse de vanille
	Œufs entiers (frais)		Noix de muscade
Produits céréaliers	Œufs frais		Paprika (doux)
			Pâte de curry (rouge)
	Amidon de maïs		Piment (frais)
	Farine fleur		Poivre en grain (blanc et noir)
Sucre / édulcorant / miel	Fin finot de blé dur		Safran en poudre
			Pistils de safran
	Miel		Anis étoilé (badiane)
	Sirop d'érable		Wasabi
	Sucre cristallisé	Sel / condiments	
Huile / vinaigre	Sucre de canne brut		Concentré de tomates
	Sucre glace		Fleur de sel
			Ketchup
	Huile de colza		Lait de coco
	Huile de noix		Moutarde en grains à l'ancienne
	Huile de sésame		Moutarde (mi-forte)
	Huile d'olive		Sauce soja
	Huile de tournesol		Sauce Worcestershire
	Vinaigre balsamique (classique et réduit)		Sel de cuisine
	Vinaigre de framboise		Tabasco
Herbes (fraîches)	Vinaigre de pomme	Fruits à coques / Graines	
	Vinaigre de vin rouge et blanc		Amandes (effilées, moulues)
	Vinaigre de Xérès		Graines de courge
			Graines de sésame (blanches)
	Aneth		Noisettes (entières, moulues)
	Basilic		Noix (cerneaux)
	Cerfeuil		Noix de coco (râpée)
	Ciboulette	Jus de fruits / produits alcoolisés	Pignons de pin
	Coriandre		Cacahuètes
	Estragon		Bière
	Laurier (sec)		Brandy ou Cognac
	Menthe poivrée		Grand Marnier
	Persil (frisé)		Madère
	Persil (plat)		Noilly Prat
	Romarin		Pernod
	Sauge		Porto (rouge, blanc)
	Thym		Sherry
	Origan		Vin de cuisine (rouge, blanc)
Aromates pour les préparations (non préparés)		Produits convenience	
	Ail, échalotes, oignons		Bouillon
	Carottes, céleri-rave, poireaux (verts)		Fond de poisson
	Citrons, citrons verts, oranges		Fond de volaille (blanc)
Pâtes	ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		Fond de légumes
	Feuilles de rouleaux de printemps		Fonds de veau (brun et blanc)
			Roux (blanc, brun)
Divers			Gelée en poudre
	Agar Agar		Poudre à lever
	Anchois		Levure
			Feuilles de gélatine
			Chapelure
			Pain toast



## Bon de commande

# N°1 Corbeille de marchandises 2026

pour la procédure de qualification pratique

### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.

1<sup>er</sup> plat Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)

2<sup>e</sup> plat Potage crème avec une garniture ou un accompagnement

3<sup>e</sup> plat Poisson \* (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Truite *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Cœur de filet de saumon sans peau		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaile	Magret de canard		max. 1 pièce, avec peau (à la graisse)
Sous-produits de boucherie	Ris de veau		max. 200 g, trempés
Produits carnés	Chorizo		
	Chair à saucisse de veau		max. 200 g
	Lard à griller		fumé
	Viande séchée		boeuf
Lait / Produit laitier	Fromage bleu *		max. 50 g
	Fromage frais de chèvre *		nature, max. 100 g
	* selon l'offre		
Champignons	Pleurotes		fraîches
	Trompettes des morts		séchées
Pommes de terre	Pommes de terre		fermes / type A
	Pommes de terre		farineuses / type C
	Pommes de terre		violettes
Céréales	Épeautre		
	Fregola sarda		
	Riz rouge		camarque sauvage
	Semoule de maïs gros grains		bramata
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		
	Canneberges		séchées
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		séchés

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Artichauts		grand, frais
	Aubergines		
	Betteraves rouges		cruces
	Brocoli		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Cresson de fontaine		
	Fenouil		
	Carottes		jaunes
	Carottes		oranges
	Laitue romaine mini		
	Oignons de printemps		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		blancs
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
Divers	Olives		noires, dénoyautées
	Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés. Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

## Bon de commande

# N°2

# Corbeille de marchandises 2026

pour la procédure de qualification pratique

### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

**Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune**

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



<b>1<sup>er</sup> plat</b>	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	Poisson * (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Ombre *</b>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Filet de sandre royale avec peau</b>		<b>env. 200 g</b> Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Magret de canard		max. 1 pièce, avec peau (à la graisse)
Viandes et sous-produits de boucherie	<b>Ris de veau</b>		<b>max. 200 g, trempés</b>
	Viande à clarification de bœuf		ca. 200 g / 8 mm
Produits carnés	Chorizo		
	Chair à sautisse de veau		max. 200 g
	Lard à griller		fumé
	Viande séchée		bœuf
Lait / Produit laitier	<b>Fromage bleu *</b>		<b>max. 50 g</b>
	Fromage frais de chèvre *		nature, max. 100 g
	* selon l'offre		
Champignons	Pleurotes		fraîches
	Trompettes des morts		séchées
Pommes de terre	Pommes de terre		fermes / type A
	Pommes de terre		farineuses / type C
	Pommes de terre		violettes
Céréales	<b>Epeautre</b>		
	Fregola sarda		
	Riz rouge		camarque sauvage
	Semoule de maïs gros grains		bramata
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		
	Canneberges		séchées
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		séchés

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	<b>Artichauts</b>		<b>grand, frais</b>
	Aubergines		
	Betteraves rouges		crues
	Brocoli		
	Chou rouge		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Cresson de fontaine		max. 50 g
	Fenouil		
	Carottes		jaunes
	Carottes		oranges
	Laitue romaine mini		
	Oignons de printemps		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		blancs
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
Divers	Olives		noires, dénoyautées
	Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.  
Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

## Bon de commande

Nom : .....

Prénom : .....

Poste de travail : ..... Date : .....

# N°3 Corbeille de marchandises 2026

pour la procédure de qualification pratique

### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.

1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 <sup>e</sup> plat	Potage froid avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson * (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Truite *</b>		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Cœur de filet de saumon sans peau</b>		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Magret de canard		max. 1 pièce, avec peau (à la graisse)
Sous-produits de boucherie	Ris de veau		max. 200 g, trempés
Produits carnés	Chorizo		
	<b>Chair à saucisse de veau</b>		max. 200 g
	Lard à griller		fumé
	Viande séchée		boeuf
Lait / Produit laitier	Fromage bleu *		max. 50 g
	Fromage frais de chèvre *		nature, max. 100 g
Champignons	Pleurotes		fraîches
	Trompettes des morts		séchées
Pommes de terre	Pommes de terre		fermes / type A
	Pommes de terre		farineuses / type C
	Pommes de terre		violettes
Céréales	Épeautre		
	<b>Fregola sarda</b>		
	Riz rouge		camargue sauvage
	Semoule de maïs gros grains		bramata
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		
	<b>Canneberges</b>		séchées
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		séchés

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Artichauts		grand, frais
	Aubergines		
	Betteraves rouges		crues
	Brocoli		
	Chou rouge		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Cresson de fontaine		max. 50 g
	Fenouil		
	Carottes		jaunes
	Carottes		oranges
	<b>Laitue romaine mini</b>		
	Oignons de printemps		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		blancs
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
Divers	Olives		noires, dénoyautées
	Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés. Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

## Bon de commande

# N°4

# Corbeille de marchandises 2026

pour la procédure de qualification pratique

### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

**Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune**

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.

1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 <sup>e</sup> plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson * (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Ombie *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de sandre royale avec peau		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Magret de canard		max. 1 pièce, avec peau (à la graisse)
Sous-produits de boucherie	Ris de veau		max. 200 g, trempés
Produits carnés	Chorizo		
	Chair à saucisse de veau		max. 200 g
	Lard à griller		fumé
	Viande séchée		boeuf
Lait / Produit laitier	Fromage bleu *		max. 50 g
	Fromage frais de chèvre *		nature, max. 100 g
	* selon l'offre		
Champignons	Pleurotes		fraîches
	Trompettes des morts		séchées
Pommes de terre	Pommes de terre		fermes / type A
	Pommes de terre		farineuses / type C
	Pommes de terre		violettes
Céréales	Epeautre		
	Fregola sarda		
	Riz rouge		camargue sauvage
	Semoule de maïs gros grains		bramata
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		
	Canneberges		séchées
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		séchés

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Artichauts		grand, frais
	Aubergines		
	Betteraves rouges		crues
	Brocoli		
	Chou rouge		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Cresson de fontaine		max. 50 g
	Fenouil		
	Carottes		jaunes
	Carottes		oranges
	Laitue romaine mini		
	Oignons de printemps		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		blancs
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
Divers	Olives		noires, dénoyautées
	Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.  
Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.



## Planification du travail

Procédure de qualification Cuisinier avec CFC

Candidat ---e : .....

07h30	Accueil du chef expert > Changer > Attribution des postes en cuisine >	
07h55	Prise de connaissance de la corbeille de marchandises > Répartition des expert-e-s référent-e-s	
08h00 - 09h15	<p>Les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants avec dossier de formation / rapports de travail</p> <p>Le ou la candidat(e) explique les mets qu'il a planifiés pour cette corbeille de marchandise <i>(mets selon les directives, les recettes, le plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises)</i></p> <p>Le ou la candidat(e) prend connaissance du programme imposé et des recettes correspondantes.</p> <p><i>Création d'un plan de travail, + position 1 (Oral).</i></p>	
09h15 - 09h30	Pause	
09h30		Remarques / CCPs
12h ... 12h15	Rangement du poste (denrées alimentaires rangées correctement). Contrôle du plan de travail	
12h15	Repas encadré par le chef expert	

Planification du travail

12h45	Retour en cuisine	Remarques / CCPs
14h30 ... 14h45	Envoi de l'hors d'œuvre froid	
10 minutes		
14h55 ... 15h05	Envoi du potage	
10 minutes		
15h15 ... 15h30	Envoi du mets de poisson et l'accompagnement	
10 minutes		
15h40 ... 15h55	Envoi du plat principal (mets de viande, féculent et légumes)	
10 minutes		
16h05 ... 16h20	Envoi de l'entremets et des friandises	
16h20 ... 16h35	Rangement du poste	
16h35	Se changer > Compléter la feuille d'évaluation > Prendre congé. <b>Fin de la procédure de qualification</b>	